

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 03. КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ

16675 ПОВАР

Бохан

2017

Рассмотрено на
заседании методической комиссии
Руководитель МК _____ Л.М. Кузякина
Протокол № _____
« _____ » _____ 2017 г

Рабочая программа дисциплины по профессии 16657 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта(далее ФГОС) ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02. 08. 13 № 798

Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Боханский аграрный техникум».

Разработчики Оловина Татьяна Александровна, преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Калькуляция и учёт в общественном питании

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины предназначена для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ☐ Оформлять документы по товарным ,денежным и расчётным операциям;
- ☐ Проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;
- ☐ Производить калькуляцию свободных розничных цен;
- ☐ В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать
- ☐ Цели задачи и сущность бухгалтерского учёта;
- ☐ Документы хозяйственных операций;
- ☐ Организацию ,методы. документальное оформление учёта на предприятии общественного питания
- ☐ Порядок проведения инвентаризации;
- ☐ Механизм ценообразования на продукцию и услуги.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов; самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

№	Профессия /специальность	курс	полугодие		итого
			1	2	
		1	30	26	56
		2	0	0	
	всего		30	26	56

2

. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	39
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
В том числе: Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной литературы Решение профессиональных задач по определению в потребности в сырье Решение профессиональных задач по расчётам расходов сырья	
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. тематический план и содержание учебной дисциплины

питании

Калькуляция и учёт в общественном

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)(если предусмотрены)		кол-во часов	тип урока
1	2			4
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учёта			35	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		3	
	1	Предмет и метод бухгалтерского учёта ,понятия о документах учёта ,	1	<i>изучение нового материала</i>
	2	Правила хранения бухгалтерских документов ,	1	
	3	история развития средств вычисления. Микрокалькуляторы: классификация, ,операции по вычислению. Решение задач.	1	
	Практическое занятие №1		4	
	Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах			
	Самостоятельная работа		7	
	Систематическая проработка конспектов занятий, решение задач с помощью микрокалькулятора. Подготовка доклада по теме: «Современные средства Вычисления»			
Тема 1.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		7	
	4-5	Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании. Торговая наценка, её назначение, размеры.	2	<i>комбинированный</i>
	6-7	Калькуляция : определение, назначение, исходные данные ,последовательность этапов. План- меню, его содержание и назначение..	2	<i>комбинированный</i>
	8-9 10	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания .Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства	3	<i>комбинированный</i>
	Практические занятия №2		20	

	Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов	4	
	Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей	4	
	Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса	4	
	Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса птицы	4	
	Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы	4	
	Контрольная работа № 1 «Основы теории бухгалтерского учёта»	1	
	Самостоятельная работа	7	

	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам ,главам учебных пособий ,составленным преподавателем) Расчёт потребности в сырье ,необходимом для выпуска запланированного количества блюд и изделий.			
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании			20	
Тема 2.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	Содержание учебного материала		2	2
	11	Материальная ответственность :понятие ,организация .документальное оформление. Документальное оформление поступления сырья ,продуктов и тары .	1	
	12	Отпуск продуктов и тары из кладовой. Товарная книга: назначение ,порядок ведения . Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.	1	
	Практические занятия №3		6	
	Составление товарных накладных		3	
	Оформление накладных на отпуск продуктов и тары со склада		3	
	Самостоятельная работа		7	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам ,главам учебных пособий ,составленным преподавателем) Ознакомление с договором об индивидуальной ,коллективной материальной ответственности.			
Тема 2.2. Учёт сырья на производстве	Содержание учебного материала		2	2
	13	Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения , формы обслуживания.	1	

	14	Отчётность о реализации изделий кухни	1	
		Практические занятия №4	5	
		Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции	2	
		Оформление наряда заказа и отчёта по цеху (по заданию преподавателя)	2	
		Отражение движения кассовых документов на счетах бухгалтерского учета.	1	
		Самостоятельная работа	7	
		. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам ,главам учебных пособий ,составленным преподавателем) Работа с нормативной документацией		
Тема 2.3 Инвентаризация		Инвентаризация: понятие, задачи, сроки проведения. Документальное оформление. Выявление результатов .	2 1 1	

на предприятиях общественного питания	Практические занятия №5 Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости	2	
	Контрольная работа № 2 «Бухгалтерский учёт в общественном питании»		
	Зачёт	1	
		84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Реализация программы учебной дисциплины осуществляется наличие учебного кабинета « Теоретический кабинет по профессии «Повар»; «Лабораторно- практический кабинет по профессии «Повар»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. кабинет «Теоретический кабинет по профессии «Повар»;

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- контрольно – измерительные материалы; - комплект карточек – заданий;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор;
- калькулятор;
- образцы действующего оборудования, для обработки овощей; - комплект учебно-методической документации; Наглядные пособия: таблица «Нормы отходов и потерь при холодной обработке овощей»; плакат «Простые и сложные формы нарезки картофеля»; «Простые и сложные формы нарезки свеклы и лука»;

2. Лаборатория «Лабораторно- практический кабинет по профессии «Повар»

- производственные столы;
- рабочие места в лаборатории;
- комплект инструкционных карт по темам Учебной дисциплины
- производственный инвентарь и различные приспособления; - весы (электронные или ВНЦ); - производственное оборудование: плита электрическая стационарная; плита электрическая бытовая; холодильник; мясорубка электрическая бытовая; блендер; миксер;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования. М. : Издательский центр «Академия», 2011
 2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. М. : Издательский центр «Академия», 2011
 3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. М.: Издательский центр «Академия», 2009
 4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». М. : Издательский центр «Академия», 2011
 5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М. : Издательский центр «Академия», 2011
 6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. : Издательский центр «Академия», 2010
 7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М. : Издательский центр «Академия», 2011
- Дополнительные источники:
1. Амфимова Н. А. Кулинария «повар-кондитер». М; ПрофОбрИздат, 2012
 2. Ботов Т. И. «Тепловое и техническое оборудование предприятия торговли и общественного питания», 2011
 3. Дубцов Г. Г. «Товароведение пищевых продуктов», 2012
 4. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятия общественного питания», 2012
 5. Качурина Т. А. Кулинария «Рабочая тетрадь», 2011
 6. Мартинчик А. Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», 2012
 7. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов», 2012
 8. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», 2012
 9. Похлебкин В. В. «Все рецепты», 2011
 10. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет » (рабочая тетрадь), 2012
 11. Сдобнов А. И. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2011
 12. Татарская Л. Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», 2013
 13. Усов В. В. «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», 2012

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольная оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь □ Оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;	Письменная проверка
□ Проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;	Письменная проверка
□ Производить калькуляцию свободных розничных цен;	Письменная проверка
Знать	
□ Цели задачи и сущность бухгалтерского учёта;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
□ Организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии общественного питания	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
□ Порядок проведения инвентаризации;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
□ Механизм ценообразования на продукцию и услуги.	